

## Thanksgiving

# Não perdoem o peru

Ao contrário do que faz o Presidente anualmente numa cerimônia tradicional, dias antes do dia de Ação de Graças, ele sempre perdoa uma ave. E o escolhido agraciado com esse perdão não vai para a panela! Eu, particularmente, estou torcendo para que o consumo de perus seja o suficiente para acabar com alguns deles que fazem festa diariamente no meu condomínio e não perdoam meus botões de azáleas e outras florzinhas coloridas que tentam nascer. São alegres e desengonçados, não me respeitam, chego a sair e conversar com eles, mas mesmo assim, eles não dão trégua para as flores do meu jardim. Fora a amolação, são lindos e fazem parte de uma tradição que devemos respeitar.

Os desfiles que ocorrem nessa data são inspirados no modo de vida dos peregrinos e sua maneira de vestir dos primeiros colonos. A televisão exibe partidas de futebol americano logo após a refeição.

É também um costume que começou em 1920. Os times Detroit Lions e o Dallas Cowboys sempre jogam nessa data. Um outro símbolo, a cornucópia, é recheada de frutas e vegetais para simbolizar a fartura. A primeira celebração do dia de Ação de Graças aconteceu em Massachusetts, em 1621, com o propósito de agradecer as colheitas e a fartura de alimentos.

Pesquisei bastante para encontrar uma sugestão de peru para esse dia tão tradicional. Sei que nas mesas dos norte-americanos eles são o ator principal, diferente do que ocorre no nosso Natal brasileiro, quando ele aparece como coadjuvante de inúmeros outros pratos.

O acompanhamento me surpreendeu no primeiro ano em que passei aqui o Thanksgiving. Tratava-se de um purê de maçã, outro purê de batatas e "that is all". Comemorei todos os Natais da minha vida de casada sempre procurando novidades relacionadas com a confecção do peru no conjunto da ceia. Lembro do primeiro deles, em 1969, que inovei com um peru que tinha, ao seu redor, maçãs assadas cozidas em água com groselha que se transformaram em maçãs vermelhas. Em cada uma delas, amêndoas que foram acesas como se fossem velas, e na hora de servir ficou na mesa todo iluminado. Cheguei a fazer o mais sofisticado



de todos numa receita da revista Gula, recheado de vitela, foiegras e pistaches ao molho de castanhas. Demorou cerca de 8 horas para ficar pronto. Esta receita nunca poderia ser passada para a nossa vida atual. E o resultado final não passou

de um peru assado!

O peru é uma ave robusta que pesa até 7 quilos, de aspecto desengonçado, quase cômico. Diz-se a seu respeito que é o único ser vivente à morrer na véspera, referindo-se ao Natal e, neste caso, ao Thanksgiving. E antes de ser morto, deve ser embriagado. Na verdade, sua origem era selvagem e este método seria utilizado para domá-lo. É considerado um fenômeno pela antiguidade de sua utilização na culinária. Chegou à Espanha em 1519. Cientificamente chamado de Gallipavo Meleagris é primo da galinha e do faisão.



Cleide Rorondo  
Maiores informações  
cleide@nossagente.net  
407 276 2277

Levado à Inglaterra por comerciantes turcos em 1541, foi rebatizado como Turkey Bird. Na Itália, foi chamado de Galo D'India, na França, de dinde ou dindon, e na Alemanha, de Calecutis-chehaham (Galinha de Calcutá). Apesar de que aqui os perus vêm com manual de instruções, vou passar uma receita para o recheio.

Minha recomendação é com relação à apresentação do prato. Compre um lindo prato e o enfeitem. Um visual bonito é meio caminho andado.

Vamos aos detalhes. Normalmente, o recheio do peru se faz com dois tipos de farofas diferentes. Uma delas, com algumas frutas cítricas, vai para o papo do peru. A outra, que tem maior quantidade, é salgada. Assim se atende a todo o tipo de gosto. Mas se quiserem fazer um único tipo – ou tudo doce ou salgado – não vai prejudicar o resultado final.

**A farofa** se faz com os seguintes ingredientes:

4 fatias de pão de forma, 1 copo de leite, 1 colher de café com pimenta do reino, 2 ovos inteiros, 1 colher de sopa de queijo parmesão, 1 xícara com farinha de mandioca, 1 cebola picada, 5 dentes de alho e 1 tomate sem pele e sem semente, 4 colheres de sopa de óleo ou azeite e ½ xícara de creme de leite

#### Modo de preparo:

Coloque o leite numa vasilha rasa. Coloque as fatias de pão nessa vasilha com o leite, esprema e separe; Frite os temperos – se quiser, adicione fígados de galinha - a cebola, alho e tomate, e frite tudo muito bem; Adicione o pão espremido, a farinha de mandioca, e frite fazendo uma mistura. Adicione o queijo parmesão, ½ xícara de creme de leite e os ovos batidos. Cozinhe rapidamente e ajuste o sal.

Recheie o peru e costure.

No recheio do papo, a farofa doce é a mesma, adicionando-se uvas passas, damascos e cerejas secas, e retirando-se o fígado de galinha. Meia hora antes do seu cozimento – e isso o manual de instruções do peru é que vai indicar a quantidade de horas necessárias - retire-o do forno e pincele com uma mistura de mel, suco de laranjas e colheres de farinha de rosca.

Isso lhe dará uma crocância.

Depois, leve-o ao forno novamente por mais 20 ou 30 minutos, até dourar.

Está pronto. Agora é só servir e saborear.

Espero que gostem. Um abraço.

## ASSINE O NOSSA GENTE E PARTICIPE DO SORTEIO PARA UM IPOD NANO 4G

Envie este formulário para Nossa Gente / Concurso iPod Nano - P.O. Box 772227 Orlando, FL 32837-9998 ou registre-se on line no site [www.nossagente.net](http://www.nossagente.net)

Nome completo \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_ CEP/ZIP \_\_\_\_\_

Telefone \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

P. O. BOX 772227 Orlando, FL 32837-9998 [www.nossagente.net](http://www.nossagente.net)  
Para anunciar 407 276 6108 ou 407 888-9933



# GRÁTIS!

Receba o Jornal Nossa Gente em sua casa ou escritório.  
Basta assinar na internet [www.nossagente.net](http://www.nossagente.net) ou preencher um dos cupons que estão no jornal e enviar via correio.

**Assine o Jornal Nossa Gente e participe do sorteio para um iPod Nano 4G**